高速加熱オーブン　メリーシェフ

超高速加熱によるクイックサービスの調理時間革命

驚きの高速調理でコストを抑えながらサービス、品質、フレッシュさを提供。

e2 近日発売予定

簡単操作・高いエネルギー効率。オーダーに合わせて
スピーディーに対応でき、いつでもロスなく出来たてを提供。

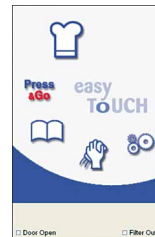
1台で素早くあらゆるメニューに対応

マイクロウェーブと熱風を組み合わせることで、エネルギー効率良く高速調理を行います。ファンスピードの切り替えによって、グリルやフライヤー、パニーニグリラー、トースター等を導入しなくても多くのメニューを提供できます。

イージータッチパネルで簡単操作

あらかじめメニューを登録しておけば、タッチパネルからアイコンを選ぶだけの簡単操作。マイクロウェーブと風量を一定に保ち、いつでもだれでも一定の品質での提供が可能です。

スピーディーでロスのない提供

短時間での調理が可能なため、オーダーが入ってからお客様をお待たせすることなくスムーズなオペレーションができます。また、1ポーションずつ無駄なく調理するのでロスが出ずコストの軽減に繋がります。

換気設備不要

最新の触媒技術「カタリティックコンバーター」がグリスを取り除き、煙や匂いを抑えるので別途通風システムを設ける必要がありません。

庫内の洗浄が簡単

庫内は専用のクリーナーで汚れを拭き取り、庫内のパーツも工具なしで簡単に脱着できます。

メニューコネクト機能

USBにデータをコピーして複数のマシンで共通のメニューを使用できます。

●メリーシェフならこんなに短時間で提供可能！

メニュー	温度	調理時間	マイクロウェーブ	ファン
サーモンのスパイスグリル	①275℃ ②275℃	①1分 ②30秒	①70% ②60%	①80% ②100%
チキンナゲット	275℃	1分	65%	80%
オープンオムレツ	275℃	2分30秒	70%	80%
ポテトウェッジ	275℃	2分30秒	70%	80%
ピザ（15cm）	275℃	1分45秒	75%	65%
ミートボールのオープンサンド	275℃	1分45秒	70%	85%
フレンチトースト	275℃	2分45秒	65%	80%
ウェールズ風チーズトースト	275℃	1分15秒	70%	100%

e4

e2

型式	e4(50)	e4(60)	e2(50)	e2(60)
電源	単相200V 50Hz	単相200V 60Hz	単相200V 50Hz	単相200V 60Hz
電流	32A	32A	お問い合わせください	
消費電力	6.1kW	6.4kW		
質量	83kg	83kg	68kg	68kg
外形寸法	幅584×奥行775×高さ591mm		幅375×奥行787×高さ686mm	

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。 各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。
- 製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- 電気容量・ブレーカー容量にあった配線工事を必ず行ってください。

株式会社エフ・エム・アイ http://www.fmi.co.jp/

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪府鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651
仙台：Tel.022(238)5711
名古屋：Tel.052(361)7891
広島：Tel.082(876)1855
福岡：Tel.092(481)2931

出張所 北陸：Tel.076(243)7810
沖縄：Tel.098(963)9324

サービスステーション 盛岡：Tel.019(648)5390
四国：Tel.0875(57)5161
鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280

■お求め・お問い合わせ先

2013.02 HOTERES